



Nombre de alumnos:

Cristian de Jesús vazquez Aguilar

Nombre del profesor:

Alfredo vazquez

Nombre del trabajo:

Alimentación y salud publica

Materia:

Nutrición

Grado:

“3”

Grupo:

“c”

Comitán de Domínguez Chiapas a 10 de junio de 2020

Alimentación y salud pública

2.1 alimentos, grupos de alimentos, tablas de composiciones de alimentos.

Grupo 1: leche y derivados. Función plástica.

Grupo 2: carnes, pescados y huevos.

Composición de alimentos son utilizados para valorar las ingestas de energía.

Las composiciones de alimento varían ampliamente dependiendo entre otros factores de la variedad de las plantas.

2.2 Tecnología alimentaria y valor nutritivo.

Es la ciencia que se encarga de estudiar y garantizar la calidad microbiológica.

Todas las partes del proceso de elaboración, (proceso, empaque, y embarque).

Los alimentos son susceptibles de sufrir deterioro con el paso del tiempo.

Un alimento tras ser sometido a un proceso tecnológico debe satisfacer las necesidades del consumidor.

2.3 Alimentos funcionales.

Son aquellos que además de su efecto nutricional habitual tienen compuestos biológicos.

Un alimento que puede convertirse en funcional: ELIMINACION, AUMENTO, AÑADIR, REMPLAZAR.

Aclaración terminológica:
ALIMENTO ENRIQUESIDO,
ALIMENTO FUNCIONAL,
SUPLEMENTO ALIMENTARIO

2.4 valoración del estado nutricional.

El estado nutricional es el reflejo del estado de salud.

EVALUACIÓN OBJETIVA: indicada en pacientes desnutridos-en riesgo de desnutrición.

EVALUCION GLOBAL: indica al diagnóstico de enfermedad para la hospitalización.

2.5 seguridad alimentaria.

La importancia de consumir alimentos que no sean dañinos para nuestra salud.

Y no es que esto sea incorrecto, pero la salud va mucho más allá.

La seguridad alimentaria implica: tener comida disponible, que haya un modo de conseguirla.

Que estos alimentos sean suficientes, inocuos, y nutritivos.